

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa	tomates sauce échalote	La Chandeleur concombres vinaigrette	laitue iceberg
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	sauté bœuf VBF sauce miron-ton	crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt nature et sucre	bûche au lait de mélange	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature compote bi fruit	pain au lait barres chocolatX2 lait nature	baguette beurre fruit frais lait chocolaté	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	brownie produit laitier frais jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	velouté aux légumes BIO	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc LR (froid ou chaud)	émincés de poulet BIO sauce moutarde	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
semoule BIO	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes (et ratatouille)	purée de pomme de terre BIO
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré	yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture lait fruit frais	biscuits fourrés fraiseX2 lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>courgettes (et pdt)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>biscuit</p>	<p>choux rouge HVE rémoulade</p> <p>saucisse de Strasbourg</p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail (et cornichon)</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	baguette beurre produit laitier frais fruit frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture dessert lacté jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
LR = Label Rouge			